



## CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

### Prémises

Le **Concours International "FLOS OLEI"** se propose de valoriser la qualité de l'huile d'olive vierge extra à l'échelon international, en récompensant les produits les meilleurs, en diffusant la connaissance et en participant ainsi à sa commercialisation la plus correcte. Encore plus en détail se propose de:

- stimuler les producteurs du secteur (oléiculteurs, broyeurs, et emballeurs) à obtenir un huile vierge extra de haute qualité, à travers la confrontation entre les différentes productions mondiales.
- valoriser la connaissance et l'étude des productions d'huile de qualité de n'importe quelle provenance et diffuser dans le monde la figure de l'expert dégustateur des huiles vierge extra d'olive, capable d'évaluer individuellement et à travers le panel l'excellence de chaque produit, en accord avec la législation communautaire et internationale.
- promouvoir la diffusion des aspects de santé et nutritionnels (Régime méditerranéen) des vierges extra de qualité dans les différents domaines de consommation et commercialisation (cantines d'écoles, écoles de cuisine, caves à vin, restaurants, importateurs, buyers, etc.).

## Règlement du Concours

### Article N° 1

Le **Concours International "FLOS OLEI"** est réservé à:

- Oléiculteurs producteurs
- Moulins à huiles
- Huilières sociales et coopératives de producteurs
- Associations de producteurs
- Commerçants confectionneurs

La participation à ce Concours International implique l'acceptation des règles suivantes, en accueillant ainsi l'évaluation du panel de dégustateurs experts.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.marco-oreggia.com](http://www.marco-oreggia.com) - [shop.marco-oreggia.com](http://shop.marco-oreggia.com)



## CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

### Article N° 2

Sont admis au **Concours International "FLOS OLEI"**: les huiles vierge extra d'olive de n'importe quelle provenance, nationale et internationale, pour lesquels aie été présentée, dans les délais fixés, régulière demande de participation (questionnaire). Les huiles présentés doivent être embouteillés dans bouteilles avec une étiquette commerciale aux termes de la loi, par contre ne seront pas admis au concours les huiles qui seront introduits sur le marché au détail.

### Article N° 3

Les participants au Concours International devront faire parvenir par **sa propre soin et frais** le matériel suivant:

- la demande de participation (questionnaire) remplie en lettres moulées lisible dans chaque rubrique. Les demandes illisibles ou incomplètes seront éliminées.
- 2 (deux) échantillons (volume minimum total 1 litre) pour chacune typologie d'huile vierge extra produite.
- 3 (trois) copies d'étiquettes originales (en papier) de chaque huile présenté à la sélection. Pour les étiquettes imprimées en sérigraphie il faudra une version informatique (.jpg, .tif) à haute résolution (minimum 300 dpi).
- Certificat d'analyse chimique des huiles présentés (au moins: acidité libre, numéro de peroxydes).
- 1 (une) copie de la brochure de l'entreprise.
- Nouvelles ou curiosités sur l'entreprise.

Pour la participation au Concours International on demande la contribution de:

- € 80,00 (toutes charges compris) pour une typologie d'huile produite (2 bouteilles)
- € 100,00 (toutes charges compris) pour deux typologies d'huile produite (4 bouteilles)
- € 120,00 (toutes charges compris) pour trois typologies d'huile produite (6 bouteilles)
- € 140,00 (toutes charges compris) pour quatre typologies d'huile produite (8 bouteilles)
- € ..... ( toutes charges compris) pour ..... typologies d'huile produite (... bouteilles)

À partir de la cinquième typologie d'huile et pour chacune typologie supplémentaire on demandera une majoration de € 30,00 (toutes charges compris). Les échantillons qui arriveront de deux ou plus entreprises différentes, mais avec la même propriété et à chacun desquels sera dédiée une fiche dans la Guide, ne pourront être considérés comme différentes typologie de la même entreprise.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.marco-oreggia.com](http://www.marco-oreggia.com) - [shop.marco-oreggia.com](http://shop.marco-oreggia.com)



## CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

Le paiement devra être simultané à l'envoi de la demande de participation (questionnaire), à la quelle il faudra joindre une copie de la reçue du paiement. On Vous rappelle qu'il faudra toujours indiquer la cause: **Concours International "FLOS OLEI"**.

### Les paiements pourront être effectués selon les modalités suivantes:

**1) En ligne (<http://shop.marco-oreggia.com>) par Carte Bancaire:**  
American Express - Mastercard - Visa - Pay Pall

**2) Virement sur c/c bancaire:**  
BANCA SELLA - libellé à: E.V.O. srl  
IBAN: IT 96 J 03268 22300 052869640400  
BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

**3) Virement sur c/c Postale-Bancaire:**  
BANCO POSTA - libellé à: E.V.O. srl  
C/C Postale N°: 000099965808  
via Ardeatina Km 12 - 00134 Roma - Italia  
IBAN: IT 12 S 07601 03200 000099965808  
BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

Les documents susmentionnés devront être envoyés à:

Concorso Internazionale  
"FLOS OLEI"  
c/o E.V.O. srl - Marco Oreggia  
Via Positano, 100  
00134 Roma - Italia

### Article N° 4

On a prévus deux moments pour le collecte et la sélection des huiles qui participeront au Concours International en relation à leur provenance. **Aucune dérogation sur les temps d'envoi sera admise.**

**Hémisphère Nord du monde:** tous les pays producteurs d'Europe, Asie, Afrique et Amérique du Nord.

Du **01 Mars** au **30 Juillet** de chaque année.

**Hémisphère Sud du monde:** Argentine, Chili, Pérou, Uruguay, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle Zélande. Du **01 Juin** au **15 Août** de chaque année.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.marco-oreggia.com](http://www.marco-oreggia.com) - [shop.marco-oreggia.com](http://shop.marco-oreggia.com)



## CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

### **Article N° 5**

Les organisateurs déclinent toute responsabilité pour l'éventuelle remise des échantillons après la date fixée, pour la perte totale ou partielle des échantillons mêmes pendant le transport, pour éventuelles altérations chimiques ou organoleptiques des échantillons à cause de l'amplitude thermique, ruptures ou autres anomalies que pourront se produire. Les frais de livraison, inclus éventuelles charge de douane ou sanitaires, jusqu'à la destination finale (E.V.O. srl - via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia), seront à charge des entreprises participantes. On conseille, quand même, de suivre scrupuleusement les indications sur la demande de participation (questionnaire). À partir de la réception des échantillons jusqu'à leur présentation au panel, seront les organisateurs à conserver les échantillons de façon correcte et appropriée, pour en assurer l'intégralité.

### **Article N° 6**

Le panel, coordonné par **Marco Oreggia**, sera constitué par des dégustateurs experts, comme représentantes des régions oléicoles italiennes les plus importantes, choisis entre les inscrits dans la liste nationale des techniciens et experts des huiles vierge extra d'olive. Il y aura la possibilité pour des experts d'autres pays du monde d'être présents. De ce panel de juges ne pourront pas faire partie les sujets qui participeront au **Concours International "FLOS OLEI"** ou qui aient des rapports, de n'importe quelle nature, avec les entreprises participantes. La présence des dégustateurs experts liés aux entreprises participantes sera possible seulement comme auditeurs, dans le but de rendre transparent le travail du panel.

### **Article N° 7**

Les échantillons d'huile vierge extra d'olive qui parviendront, seront soumis au panel des dégustateurs, que commencera par l'examen organoleptique selon la **méthodologie COI** en modalité « ouverte », et en rapporteront leurs propres jugements au coordinateur du panel, lequel remplira une fiche spécifique prévue au besoin pour l'évaluation des profils sensoriels. Le jugement du panel sera définitif et sans appel.

### **Article N° 8**

Les prix seront des « prix qualité » attribués à une rose de vingt entreprises, nommée "**The Best 20**", lesquelles, dans les catégories décrites, brilleront particulièrement pour l'optimisation totale de la filière productive. Ce classement ne sera pas seulement subordonné à l'identification des valeurs organoleptiques élevés de chaque huile soumis à la dégustation du panel des experts, mais considérera aussi la constance qualitative de chaque réalité productive pendant les années et le valeur en plus que ça apporte au territoire d'appartenance. En plus du classement "**The Best 20**" il y aura un "**Prix Spécial**" dédié à *Cristina Tiliacos*, journaliste du secteur récemment disparue. Ce prix sera attribué à personnes, organismes ou associations de catégorie engagés dans la promotion et la diffusion de la culture du secteur oléicole.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.marco-oreggia.com](http://www.marco-oreggia.com) - [shop.marco-oreggia.com](http://shop.marco-oreggia.com)



## CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

### The Best 20 et Prix Spécial

- *Le moulin à huile de l'année*
- *Le moulin à huile montant*
- *Le moulin à huile de frontière*
- *Le moulin à huile du cœur*
- **Meilleur huile vierge extra d'Olive de l'Année**
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive Rapport Qualité/Packaging*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive de l'Agriculture Biologique*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive de l'Agriculture Biologique e DoP/IgP*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive – Méthode d'extraction*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive - Qualité/Quantité*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive - Qualité/Prix*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive – Fruité Léger*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive – Fruité Moyen*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive – Fruité Intense*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive Blended – Fruité Léger*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive Blended – Fruité Moyen*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive Blended – Fruité Intense*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive Dop/Igp - Fruité Léger*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive Dop/Igp - Fruité Moyen*
- *Meilleur huile vierge extra d'Olive Dop/Igp - Fruité Intense*
- *Prix "Cristina Tiliacos"*

### **Article N° 9**

Toutes les entreprises que, en plus de celles qui auront reçu un prix, auront passé la sélection du panel avec un barème déterminé (minimum 80/100èmes), seront publiées dans un ouvrage annuel nommé "**FLOS OLEI - guide aux meilleurs huiles vierge extra du monde**" publiée par la société **E.V.O.** et éditée par **Marco Oreggia** et **Laura Marinelli**. Il s'agit de la première Guide d'haleine internationale dédiée aux meilleures productions oléicoles du monde. Réalisée directement en deux langues (italien-anglais), la Guide représente environ 40 pays dans le monde sur 5 continents. Italie et Espagne ont une classification du secteur oléicole sur base régionale, accompagnée par informations historiques, culturelles, données de production, variétés typiques et zones protégées par dénomination. Particulièrement soignée la cartographie, laquelle comprend les zones oléicoles à vocation majeure comme celle à dénomination d'origine. Pour chaque réalité productive une fiche avec notes de dégustation des huiles et assortiments gastronomiques sera dédiée. La Guide répond à l'exigence de créer

5



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.marco-oreggia.com](http://www.marco-oreggia.com) - [shop.marco-oreggia.com](http://shop.marco-oreggia.com)



## CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

un produit que puisse porter fraîcheur et vitalité très délicat comme celui de l'oléiculture et se propose comme instrument efficace, avec un profil moderne et cohérent avec sa vocation universelle. Grâce à la capillarité et à la qualité du travail, cette Guide représente le point de repère pour tous les consommateurs attentifs à la bonne nourriture et pour les spécialistes du secteur à niveau national et international.

### **Article N° 10**

Le prix, préalablement communiqués au vainqueurs, seront remis pendant la présentation officielle à la presse du livre "**FLOS OLEI - guide aux meilleurs vierge extra du monde**" à l'occasion de sa sortie éditoriale annuelle. L'assignation des prix sera largement publicisée auprès de tous les organes d'information nationales et internationales. Les prix et la Guide elle-même feront l'objet d'une large communication auprès du secteur journalistique, à travers un bureau de presse dédié, mais aussi auprès des secteurs commerciales de la restauration et de la distribution nationale et internationale.

### **Article N° 11**

Les organisateurs se réservent le droit de modifier ce Règlement en n'importe quel moment au cas où il deviendrait nécessaire.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.marco-oreggia.com](http://www.marco-oreggia.com) - [shop.marco-oreggia.com](http://shop.marco-oreggia.com)